

**Themenheft "Insects as Food and Feed" - Nutzinsekten als Lebens- und Futtermittel**

Editorial Nils Th. Grabowski . . . . .	189
<b>Maurizio Ferri, Federica Di Federico, Serena Damato, Francesco Proscia, Nils Th. Grabowski</b> Insects as feed and human food and the public health risk – a review <i>Insekten als Futter- und Lebensmittel und Risiken für die öffentliche Gesundheit – eine Übersicht. . . . .</i>	191–218
<b>Birte Ahlfeld, Yasmin Gundelach, Corinna Kehrenberg, Nils Th. Grabowski</b> Steckbriefe häufiger Speiseinsekten in ausgewählten europäischen Ländern <i>Characteristics of common edible insects in selected European countries. . . . .</i>	219–235
<b>Victor Benno Meyer-Rochow, Sampat Ghosh, Chuleui Jung</b> Farming of insects for food and feed in South Korea: tradition and innovation (Open Access) <i>Insektenzucht für menschliche und tierische Nahrung in Südkorea: Tradition und Innovation. . . . .</i>	236–244
<b>Antoine Lecocq, Annette Bruun Jensen, Jørgen Eilenberg</b> Diseases of insects in European production systems: Diagnosis, prevention and management <i>Krankheiten von Insekten in Europäischen Produktionssystemen: Diagnose, Prävention und Management. . . . .</i>	245–250
<b>Dirk Preuß, Sebastian Hartstang, Peter Kunzmann</b> Tierethische Überlegungen auf Grundlage von § 1 TierSchG zu Insekten als Nahrungs- und Futtermittel <i>Ethical Reflections on insects as human and animal nourishment based on § 1 of the German Animal Protection Law . . . . .</i>	251–256
<b>Cuahtémoc Marín, Pietro Urbina, Pedro Salvatierra, Dolores Rodrigo, Pablo Fernández, Antonio Martínez</b> Effect of High Hydrostatic Pressure on natural contaminating microorganisms and inoculated <i>Salmonella</i> in <i>Hermetia illucens</i> larvae <i>Auswirkungen des hydrostatischen Hochdrucks auf natürlich kontaminierende Mikroorganismen und inokulierte Salmonella in Hermetia illucens . . . . .</i>	257–263
<b>Nils Th. Grabowski, Jonathan Franco Olivas, Dietrich Maede, Daniel Kern, Delia González Aguilar, Corinna Kehrenberg</b> Beschreibende sensorische Prüfungen von erhitzten Speiseinsekten durch Laien und Sensoriker <i>Descriptive sensorial testings of heat-treated edible insects by laymen and experts . . . . .</i>	264–272
<b>Stefan Trögel, Michael Bülte</b> Online-Vermarktung von Speiseinsekten und daraus hergestellten Produkten im Europäischen Wirtschaftsraum <i>Online marketing of edible insects and derived products in the European Economic Area. . . . .</i>	273–280
<b>Konrad Dettner</b> Insekten als Quelle von Wirk- und Arzneistoffen <i>Insects as source of drug substances and pharmaceuticals . . . . .</i>	281–294
<b>Nils Th. Grabowski, Birte Ahlfeld, Karolina A. Lis, Wiebke Jansen, Corinna Kehrenberg</b> The current legal status of edible insects in Europe <i>Gegenwärtige rechtliche Lage essbarer Insekten in Europa. . . . .</i>	295–311
<b>Wiebke Jansen, Nils Th. Grabowski</b> Insects as Novel Food. The Belgian pioneer experience with insects for human consumption placed on the domestic market <i>Insekten als Novel Food: Die belgischen Pioniererfahrungen mit dem Inverkehrbringen von Insekten für den menschlichen Verzehr auf dem nationalen Markt . . . . .</i>	312–316